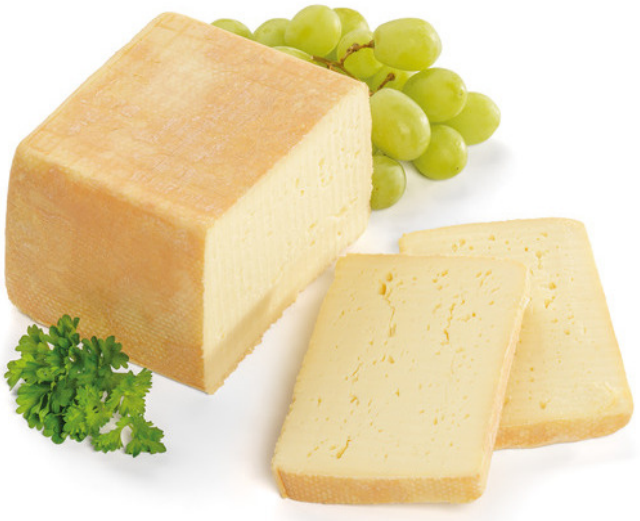

N°346

Hein Lütt

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Typisch Norddeutsch, feinwürzig, rotgeschmiert, cremiger Teig.

WIE DU IHN SCHMECKST

Unter der würzigen Rotschmierrinde verbirgt sich ein cremiger, speckiger Teig mit feinem Aroma.

WAS DU DAZU TRINKST

Eins der typischen dunklen Biere aus Schleswig-Holstein, sei es nun aus Marne oder Flensburg.

WOHER ER KOMMT

Der Käsehof Biss liegt nahe dem Luftkurort Dersau am Großen Plöner See direkt an der Strecke zwischen Neumünster und Plön.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Sönke Biss als jetziger Inhaber und Betreiber setzt die 100jährige Geschichte der Familie mit diesem Hof fort und war auch derjenige, der mit der hofeigenen Milchverarbeitung und Käseproduktion begonnen hat.

Neben dem Hofladen wurde die neu Hofkäserei als separates Gebäude errichtet, in der neben der eigenen Milch auch die anderer Höfe in Lohnverarbeitung verkäst wird.

Käsehof Biss und Kober starten 2021 ihre Kooperation.

Herkunft	Käsehof Biss Norddeutschland/Holstein
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	rotgeschmiert, verzehrbar
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab, Konservierungsstoff LYSOZYM E1105 aus EI
Reifezeit	mind. 6 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	700-g-Laib (10346)
Intrastat-Code	4069089
RLZ	17 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1470 kJ 351 kcal
Fett	27 g
– davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,0 g

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039

N°346

Hein Lütt

HINTERGRUND

Die Familie Biss bewirtschaftet den Hof bereits seit über 100 Jahren und melkt derzeit rund 90 Kühe. Sönke Biss als gelernter Molkereimeister verarbeitet mit seinem Team die Milch tagesfrisch, die kurzen Wege vom Melkstand zur Käsewanne sind selbstverständlich.Diese Vermeidung von langen Transportwegen mit der einhergehenden mechanischen Belastung der Milch tragen zur hohen Qualität des Rohstoffs bei.
Im Gebäude der Hofkäserei reihen sich Produktionsräume an Reiferäume. Hier reifen auf Fichtenholzbrettern und Edelstahlstiegen die einzelnen Käsesorten und werden während der Grundreifezeit mehrmals wöchentlich mit Kulturen von fachmännischer Hand gepflegt.

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039